



# Räuchern & Kochen by Bohni

## Paprika Paste

Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Wartezeit: Keine

Benötigtes Zubehör: Schüssel  
Pfanne  
Messer  
Pürierstab

Zutaten: 4 Spitzpaprika rot  
3 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
2 EL neutrales Öl  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Die Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen mit dem Öl anschwitzen. Dabei darauf achten, dass die Zwiebeln und die Paprika nicht zu viel Farbe annehmen. Die Haut der Paprika sollen „leicht schrumpelig“ werden, dann sind sie genug angeschwitzt.

Nun alles in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer es gerne etwas schärfer mag, der kann noch Chiliflocken dazugeben.